

Kaffesmoothie

KAFFESMOOTHIE

Ger 1 glas

TILLAGNINGSTID:

5 minuter*

1 st (ca 120 g) fryst banan

1 dl mandeldryck (alt. kokosmjölk)

1 dl starkt kallt kaffe

1 msk mandelsmör

0,5 tsk äkta vaniljpulver

TOPPING

malt kaffe

ev. kollagen

HUSGERÅD

Kniv

Mixerkan

Måttsats

Stavmixer

ev. Mixer

*Tiden det tar för att frysa in bananen är inte medräknad.

Allergiinformation: Receptet innehåller mandel.

Inlägget innehåller reklam genom annonslänkar för Bodystore, Hemköp och Bagaren & Kocken.

Kaffesmoothie

Kaffesmoothie

När dagarna är varma är det gott att svalka sig med något kallt i skuggan och med denna härliga Kaffesmoothie blir du inte besviken, så god!

Perfekt när livet är enkelt att leva och inbjuder till fina stunder med återhämtning och [en bra bok](#) i skuggan.

Njut du också av en krämigt god Kaffesmoothie i sommar eller när du så önskar, kanske blir det en ny favorit.

Gör ett besök och läs mer om våra [tankar kring receptet Kaffesmoothie på Bloggen](#).

Så här gör du

Förbered

- Skiva bananen i slantar och frys in i minst 12 timmar

Gör din smoothie

- Lägg ner de frysta bananskivorna i en [mixerkanna](#)
- Tillsätt mandeldryck, kallt kaffe, [mandelsmör](#) och äkta vaniljpulver
- Mixa med hjälp av en [mixerstav](#) eller en mixer till en krämig smoothie
- Häll upp din Kaffesmoothie i ett högt glas
- Toppa med lite malt kaffe

Drick och njut!



Kaffesmoothie

Vill du ha fler goda recept med kaffe så titta runt här i vår digitala receptbank Paleoskafferiet och låt dig inspireras. Här hittar du [goda recept med kaffe](#).

PS: vissa av ingredienserna är länkade till webbutiken [Bodystore](#), [Hemköp](#) och husgeråden är länkade till webbutiken [Bagaren & Kocken](#)



Paleo för ett hälsosammare liv!

Jenny & Magnus Andersson

Licensierade kostrådgivare inom Paleo och lågkolhydratkost, kokboks författare samt hälso- och matinspiratörer.

Ren och naturlig mat ligger oss varmt om hjärtat. Vi har funnit vår väg till hälsa genom Paleo och brinner nu för att hjälpa andra med kost och hälsa genom ett ursprungsperspektiv.
